

**SENAI BAHIA**  
**DESCRITIVO DE CURSO**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

**TÍTULO DO CURSO:** Higiene Aplicadas ao Manipulador de Alimentos

**MODALIDADE:** Aperfeiçoamento Profissional

**EIXO TECNOLÓGICO:** Alimentos e Bebidas

**CLIENTE:** Gratuidade Regimental

**CARGA HORÁRIA TOTAL:** 20h (100% a Distância e Autoinstrucional)

**2. JUSTIFICATIVA**

Em atendimento a necessidade do mercado de trabalho industrial, os cursos de capacitação oferecidos pelo SENAI respondem aos requisitos para uma formação profissionais da indústria, considerando a perspectiva, de que a educação do indivíduo deve contemplar sua formação integral.

Sendo assim, o SENAI por meio de aperfeiçoamento profissional, vem atender a atual demanda do mundo do trabalho e as necessidades técnicas observadas pelo mundo do trabalho, desenvolvendo profissionais capazes de atuar diretamente na prática das indústrias a partir do Programa de Competitividade da Indústria da Bahia, gratuitos para empregados de empresas associadas aos Sindicatos da FIEB.

**2.1 OBJETIVO**

Propiciar a capacitação dos profissionais que desempenham funções de manipulação de alimentos, considerando aspectos da higiene pessoal, das boas práticas de produção de alimentos e da limpeza e higiene do ambiente de trabalho, para evitar contaminações.

**3. REQUISITOS DE ACESSO:**

- Ter acesso a um computador com os requisitos mínimos:
  1. Placa de áudio e caixa de som ou fone de ouvido;
  2. Monitor com 1024 x 768 pixels (milhões de cores);
  3. Processador equivalente a um Celeron de 1.6 Mhz ou superior;

4. Plugin Flash Player 10 (ou superior);
5. Software leitor de PDF;
6. HD com 100 MB livre e 1 GB de RAM;
7. Internet Explorer 10 (ou superior) ou Firefox 3.0 (ou superior) ou Chrome (qualquer versão);
8. Banda Larga com mínimo de 5MB;
9. Pacote Microsoft Office a partir da versão 2003 ou similar (exemplos: Open Office, Libre Office, entre outros).

#### **4. PERFIL DE CONCLUSÃO**

Ao concluir o curso, o profissional terá a possibilidade de desenvolver competências e habilidades, não apenas técnicas, mas também comportamentais e socioemocionais, buscando aperfeiçoamento em Higiene aplicada ao Manipulador de Alimentos.

#### **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

<b>ITEM</b>	<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
01	Higiene Aplicadas ao Manipulador de Alimentos	20

**UNIDADE CURRICULAR:** Higiene Aplicadas ao Manipulador de Alimentos

**CARGA HORÁRIA:** 20 horas

##### **CONTEÚDO FORMATIVO:**

- Higiene Aplicada ao Manipulador de Alimentos - 20h
- Higiene do Manipulador de Alimentos - 10h
  - Doenças Transmitidas por Alimentos;
  - Contaminação na produção de alimentos;
  - Boas práticas de fabricação de alimentos;
- Higiene pessoal do manipulador de alimentos. Higiene no local de Trabalho - 10h
  - Higiene de superfícies;
  - Limpeza e higiene do ambiente de trabalho.

#### **6. METODOLOGIA E ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS**

As metodologias utilizadas são centradas na aprendizagem que estimulem o desenvolvimento da iniciativa, análise e avaliação de situações para a tomada de decisão e construção do conhecimento.

Curso autoinstrucional, desenvolvido totalmente a distância. O design do curso adotará abordagem contextualizada e aplicará recursos variados, em navegação não linear de modo a engajar o aluno na participação das atividades. Os recursos tecnológicos e os procedimentos utilizados devem contribuir para a formação de um ambiente educacional favorável ao desenvolvimento dos processos de aprendizagem. Permitindo que os processos de aprendizagem sejam mediados por ferramentas, recursos e estratégias online.

## **7. BIBLIOTECA**

Na Estante Virtual de Livros Didáticos, os alunos terão acesso a livros referentes a cursos de 32 áreas tecnológicas, 32 cursos técnicos e 83 qualificações básicas. São mais de 1.150 volumes disponíveis, que também podem ser acessados pelo aplicativo Livros SENAI, ambos na Google Play e App Store.

## **8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será processual e contínua, envolverá os aspectos qualitativos e quantitativos. Será considerado aprovado por média final, o aluno que alcançar nota igual ou superior a 7,0 (sete), conforme diretrizes do Regimento Comum das Escolas Técnicas do SENAI DR BA.

## **9. PERFIL DOCENTE**

Neste curso não haverá docentes para a tutoria, contudo, todo material desenvolvido contou com docentes especializados, que tem perfil de acordo com a formação e experiência adequadas para atender e garantir a qualidade da oferta do curso em questão, a qual possibilite o desenvolvimento das potencialidades do discente.

Para assegurar a qualidade da educação profissional oferecida, o SENAI BA promove cursos de Formação Continuada (atualizações tecnológicas e pedagógicas) para os docentes.

## **10. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO**

O certificado do curso de Gratuidade regimental será conferido ao aluno que obtiver média de aproveitamento.

## **11. CONTEÚDO DO CERTIFICADO**

- Higiene Aplicada ao Manipulador de Alimentos - 20h
- Higiene do Manipulador de Alimentos - 10h
  - Doenças Transmitidas por Alimentos; - Contaminação na produção de alimentos;
  - Boas práticas de fabricação de alimentos;
- Higiene pessoal do manipulador de alimentos. Higiene no local de Trabalho - 10h
  - Higiene de superfícies;
  - Limpeza e higiene do ambiente de trabalho.

## **12. REFERÊNCIAS**

SERVIÇO Nacional de Aprendizagem Industrial. Departamento Nacional - Brasília:  
SENAI/DN, 2012.